

SETTIMO

ROMAN CUISINE & TERRACE

St. Valentine

MENU 14TH FEBRUARY 2024

St. Valentine

MENU

Flûte di Champagne & ostriche Fine de Claire

Champagne Flûte & Fine de Claire Oyster

Tartare di tonno al frutto della passione piccante

Tuna tartare with spicy passion fruit

Ballotine di pescato di mare all'alga konbu con caviale Asetra

Marine fish ballotin, kombu seaweed, Asetra Caviar, red turnip compote and orange mayonnaise

Tonnarelli all'uovo con ragu di Astice Blu, limone fermentato e pomodori del Piennolo

Homemade Tonnarelli pasta with blu lobster, marinated lemon and Piennolo tomatoes

Triglia dorata ripiena di provola affumicata, scarola brasata, coulis di carote e zenzero

Golden mullet stuffed with smoked provolone cheese, braised endive, carrot coulis and ginger

Or

Filetto di scottona arrosto con foie-gras di anatra in padella e salsa tartufata

Beef fillet with foie-gras and truffle sauce

"Amore e Psyche"

Cuore di Cioccolato Valrhona al 75% con fava Tonka e lamponi

Warm Valrhona chocolate 75% pie with Tonka bean and raspberry

Cioccolatini Valrhona e una rosa rossa

Valrhona chocolate box and a red rose

Acqua e Caffè

Water and coffee

140€ a persona esclusi vini

140€ per person beverage excluded